

La Toque Gourmande

Votre Traiteur

*La Carte des Saveurs
Printemps - Eté*

Des Entrées à 6 €

*Terrine de Lapin au Pain d'épices et Pruneaux
Emiettée de Veau braisée, cœur de foie gras, graine de moutarde
Caillette Languedocienne aux poivrons doux
Mousse de foie blond au Porto*

**Toutes nos entrées sont accompagnées
d'un mélange de jeunes pousses, vinaigrette de fraise des bois*

Des Poissons à 9 €

*Bouchon de filet de sole et écrevisses, Bisque de Langoustines
Dos de Cabillaud poché, duxelles de tomates et citronnelle
Paupiette de rouget, farce fine de Pétoncles à la Badiane
Bavarois de St jacques, poireaux et velouté de Girolles*

J-4
**Pour Passer
Commande***

**sous réserve de nos
disponibilités.*

Composez votre

Menu :

25 €

Entrée*, Poisson,
Viande*,

.....

Des Viandes à 11 €

*Suprême de filet de Caille, sauce Périgourdine
Carré d'Agneau à la Française, jus de viande au basilic
Paillasson d'aiguillettes de canard gras, sauce poivre d'Orange
Filet de Charolais Poëllé, sauce Cèpes*

**Toutes nos viandes sont accompagnées de deux garnitures*

36, Avenue Robert de Joly, 30 620 UCHAUD
Tel : 04.66.71.66.64 Fax : 04.66.71.07.46
WWW.latoquegourmande.com Email. toquegourm@orange.fr



*** Pour toute commande à partir de 8 Menus à 25€**

*Les Canapés Apéritifs (4) : **OFFERT***

Livraison sans supplément (selon disponibilité)

Les Pâtisseries :

Entremet fraise des bois, réglisse, biscuit Joconde 3 Euros
Délice chocolat noir, et fruits de la Passion 3 Euros

La Mise en Bouche :

Assortiment de Canapé, Toasts,
Le Plateau : 50 pièces 31.00 Euros
La Pièce 0.70 Euros

Assortiment de Mignardises
Le Plateau : 50 pièces 34.00 Euros
La Pièce 0.80 Euros

***Le Cocktail Dînatoire des Saveurs Estivales
A 26 Euros TTC***

L'assortiment de Canapés, et Toasts : (8)

Toast mousse de foie gras et Cannelle
Pruneaux roulé à la poitrine fumée
Pain nordique et émulsion de Saumon fumé
Rillettes de canard et Pistaches sur pain de campagne
Tartelette fourme d'Ambert et au Noix
Mini croque Monsieur
Coupelle sablée garni de Tapenade d'olives noires
Profiteroles à la Brandade Nîmoise
Canapé caviar de légumes et tomate séchée
Sandwich pain de mie, Saumon et fromage frais, ciboulette

La découverte gourmande : Verrines, coupelles et Piques : (10)

Les saveurs de la mer :

Assortiment de petits légumes batailles, sauce Anchoïade,
Gaspacho de Poivrons rouges, éclats de Noix de Pétoncles, Chantilly de persil
Tartare de Saumon, vierge de tomate et racines de radis
Petits Soupons grillés au Safran et son Poivron Mariné
Duo de chair de Crabe et Crevettes sauce cocktail sur Guacamole

Les senteurs des campagnes :

Brochettes de Magret fumé et mozzarella, épi de Maïs et graine de Sésame
Verrine de blancs de champignons de Paris, brunoise de volaille, émulsion d'asperges
Fricassée de Râble de Lapereau et lard sur ratatouille
Navette fourrée à la mousse de foie de volaille au porto, verdure de saison
Petits légumes Antipasti, émulsion de chèvre, pain Gressinis

Mignardises (5)
